新竹縣 114 學年度國民中學技藝教育競賽

食品職群-烘焙

學科試題本

應試編號：_____

考生姓名：_____

新竹縣政府教育局

中華民國 115 年 3 月 25 日

新竹縣114學年度國民中學技藝教育學生技藝競賽

食品職群-烘焙學科試題(A卷)

學校:_____國中　　姓名:

選擇題:計100題，每題1分

(　)1.一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？(A)17～22℃(B)26～30℃(C)31～35℃(D)36～40℃。

(　)2.天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？(A)乾性發泡(B)溼性發泡(C)棉花狀(D)顆粒狀。

(　)3.椰子粉的脂肪含量約為(A)30%(B)40%(C)50%(D)60%。

(　)4.煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？(A)爐火太大(B)爐火太小(C)粉與水拌不均勻(D)粉類太少。

(　)5.配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？(A)擠出小西餅(B)魔鬼蛋糕(C)法國麵包(D)天使蛋糕。

(　)6.奶油空心餅成型後應該？(A)馬上進爐烘烤(B)鬆弛10分鐘後進爐(C)鬆弛15分鐘後進爐(D)鬆弛30分鐘後進爐。

(　)7.油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？(A)油條(B)奶油空心餅(C)甜麵包(D)小西餅。

(　)8.下列何種為硬式麵包？(A)全麥麵包(B)甜麵包(C)可鬆麵包(D)法國麵包。

(　)9.酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意？(A)適當的發酵(B)過度的發酵(C)低溫長時間之油炸(D)較硬之麵糰。

(　)10.製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？(A)使麵糊的比重上升(B)增加麵糊的安定性(C)於攪拌時拌入較少的空氣(D)使蛋糕體積變小。

(　)11.鬆餅（如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是？(A)酵母產生的二氧化碳(B)發粉分解產生的二氧化碳(C)水經加熱形成水蒸氣(D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。

(　)12.欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？(A)水(B)油(C)糖(D)高筋麵粉。

(　)13.牛肉派是屬於？(A)生派皮生派餡(B)熟派皮熟派餡(C)雙皮派(D)油炸派。

(　)14.添加下列哪一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？(A)糖(B)油(C)蛋黃(D)麵粉。

(　)15.乳化劑在蛋糕中的功能是？(A)使蛋糕風味佳(B)使蛋糕顏色加深(C)融和配方內水和油使組織細膩(D)縮短攪拌時間減少人工。

(　)16.切割蛋糕用的刀子，下列哪一種方式既可防止細菌汙染又可達到切面整齊的要求？(A)洗淨使用(B)以布擦拭後使用(C)浸在沸水中燙一次，切一次(D)在沸水中燙一次用布擦一下使用。

(　)17.丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列哪一項有關？(A)發酵過度(B)裹入油太多(C)麵糰攪拌後未予鬆弛(D)配方中採用冰水。

(　)18.蛋糕可使用的防腐劑為？(A)苯甲酸(B)丙酸鈉(C)對羥苯甲酸丁酯(D)異抗壞血酸。

(　)19.油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用？(A)沙拉油(B)豬油(C)油炸油(D)奶油。

(　)20.下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？(A)蘇打餅乾(B)口糧餅乾(C)戚風蛋糕(D)海綿蛋糕。

(　)21.800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200℃烤溫，烤焙所需時間為？(A)15～20 分(B)35～40 分(C)55～60 分(D)1 小時以上。

(　)22.下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？(A)硬紅春麥(B)硬紅冬麥(C)軟質小麥(D)杜蘭小麥。

(　)23.有香味、顏色，不含水的油脂是？(A)雪白乳化油(B)酥油(C)沙拉油(D)派酥瑪琪琳。

(　)24.下列何種油脂含有反式脂肪酸？(A)麻油(B)花生油(C)牛油(D)完全氫化植物油。

(　)25.奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？(A)半公斤(B)1 公斤(C)1.5 公斤(D)4.4 公斤。

(　)26.夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通，因此宜使用(A)花生油(B)沙拉油(C)葵花油(D)椰子油。

(　)27.餅乾最好的包裝材料是？(A)聚乙烯(PE)(B)臘紙(C)玻璃紙(D)鋁箔膠膜積層。

(　)28.利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為？(A)容易吸收水分(B)好控制麵粉量(C)避免攪拌出筋(D)防止破壞打發的氣泡。

(　)29.水果蛋糕水果下沉的原因？(A)發粉用量不足(B)麵粉筋度太低(C)麵粉筋度太高(D)總水量不足。

(　)30.乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？(A)油脂(B)蛋(C)發粉(D)麵粉。

(　)31.依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？(A)塊狀成型(B)擠出成型(C)線切成型(D)推壓成型。

(　)32.可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3%的可可粉，則配方中的吸水應該？(A)減少 3%(B)增加 3%(C)減少 4.5%(D)增加 4.5%。

(　)33.蛋糕表面有白色斑點是因為？(A)糖的顆粒太粗(B)糖的顆粒太細(C)蛋的用量太多(D)發粉用量不足。

(　)34.小西餅的烤焙原則為？(A)高溫短時間(B)高溫長時間(C)低溫短時間(D)低溫長時間。

(　)35.麵包製程中之醒麵即是？(A)基本發酵(B)延續發酵(C)中間發酵(D)滾圓。

(　)36.下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？(A)煮沸殺菌(B)冷凍乾燥(C)高壓滅菌(D)煙燻。

(　)37.餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？(A)輥輪推壓小西餅(B)硬質餅乾(C)蘇打餅乾(D)瑪莉餅乾。

(　)38.攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？(A)麵粉筋性太強(B)蛋溫太低(C)麵糊混合過久(D)攪拌不足。

(　)39.下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？(A)奶油小西餅(B)蛋黃酥(C)廣式月餅(D)美式甜麵包。

(　)40.下列何者容易熱封？(A)聚乙烯(PE)(B)聚酯(PET)(C)鋁箔(D)臘紙。
(　)41.下列哪種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？(A)清香油(B)瑪琪琳(C)雪白乳化油(D)奶油。
(　)42.下列材料中何者不屬於膨脹劑？(A)發粉(B)阿摩尼亞(C)可可粉(D)小蘇打粉。
(　)43.蛋黃中含量最多的成分是(A)水(B)油脂(C)蛋白質(D)灰分。
(　)44.蒸烤布丁烤盤內的水宜選用(A)冷水(B)溫水(C)開水(D)冰水　可縮短烤焙時間又不影響其組織。
(　)45.為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用？(A)細砂糖(B)糖粉(C)糖漿(D)麥芽糖。
(　)46.下列哪一種麵包必需使用蒸氣烤爐？(A)甜麵包(B)丹麥麵包(C)硬式麵包(D)葡萄乾麵包。
(　)47.未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70°F)可以保存(A)3 個月(B)6 個月(C)2 年(D)永久。
(　)48.下列哪一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？(A)酵母量(B)鹽(C)麵糰溫度(D)容器。
(　)49.控制發酵最有效的原料是？(A)食鹽(B)糖(C)改良劑(D)奶粉。
(　)50.調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？(A)水(B)糖(C)油(D)麵粉。
(　)51.配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？(A)水果蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)海綿蛋糕(D)輕奶油蛋糕。
(　)52.鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，下列何者影響膨脹度最大？(A)糖(B)蛋(C)麵粉(D)裹入用油脂。
(　)53.下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？(A)洋菜(B)果膠(C)阿拉伯膠(D)動物膠。
(　)54.下列何種產品，不需經烤焙過程？(A)法國麵包(B)戚風蛋糕(C)奶油空心餅(D)開口笑。
(　)55.戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？(A)蛋白中攪拌入空氣(B)塔塔粉(C)蛋黃麵糊部分的攪拌(D)水。
(　)56.在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為(A)快性反應發粉(B)慢性反應發粉(C)雙重反應發粉(D)多重反應發粉。
(　)57.無論哪一種新鮮奶油，均須隨時存放於？(A)1～5℃(B)10～20℃(C)21～30℃(D)31～40℃　的冰箱。
(　)58.蛋白在烘焙原料中屬於哪一種性質？(A)柔性原料(B)韌性原料(C)酸性原料(D)中性原料。
(　)59.下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？(A)高密度聚乙烯(HDPE)(B)聚丙烯(PP)(C)玻璃紙(D)鋁箔積層。
(　)60.一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？(A)雞蛋(B)吉利丁(C)玉米粉(D)麵粉。
(　)61.製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、溼度以下列哪一項較適宜？(A)42℃、90%(B)38℃、85%(C)35℃、75%(D)10℃、60%。
(　)62.下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？(A)玉米澱粉、果汁(B)果膠、果汁(C)洋菜、果汁(D)吉利丁(gelatine)、果汁。

(　)63.下列何者不是造成小西餅膨大之原因？(A)蘇打粉(B)酵母(C)砂糖(D)攪拌時拌入油脂之空氣。

(　)64.派皮堅韌不酥的原因為？(A)派餡裝盤時太熱(B)麵糰拌合太久(C)烘烤時間不夠(D)油脂用量太多。

(　)65.下列奶製品最具貯藏性的是？(A)奶粉(B)鮮奶(C)奶水(D)冰淇淋。

(　)66.一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？(A)以探針試探或以手輕拍(B)以顏色判斷即可(C)時間一到即可出爐(D)敲烤盤邊聽聲音判斷。

(　)67.麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？(A)增加鹽的用量(B)減少糖的用量(C)使用脫脂奶粉(D)增加乳化劑。

(　)68.製作丹麥麵包整形宜在？(A)近烤爐邊(B)一般的工作間(C)在溫度較低的場所(D)與溫度無關，在哪裡整形皆可。

(　)69.西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？(A)洋菜、水、糖(B)桔子果醬、水(C)杏桃果膠、水(D)糖、水。

(　)70.冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？(A)金屬容器(B)紙製品(C)泡沫塑膠(D)玻璃容器。

(　)71.以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列哪一項操作較為正確？(A)自始至終一貫快速拌成(B)隨時提升攪拌缸以利拌勻(C)忽快忽慢促進麵筋形成(D)先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。

(　)72.國產麵粉每袋的重量以何種最多？(A)22 磅(B)30 磅(C)22 公斤(D)30 公斤。

(　)73.製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？(A)糖油拌合法(B)麵粉油脂拌合法(C)直接拌合法(D)糖水拌合法。

(　)74.若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？(A)等量(B)1/3(C)1/2(D)2 倍。

(　)75.製作麵包有時要翻麵(punching)，下列哪一項與翻麵的好處無關？(A)使麵糰內部溫度均勻(B)更換空氣，促進酵母發酵(C)縮短攪拌時間(D)促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。

(　)76.製作丹麥麵包或鬆餅，其裏入用油脂應採用？(A)豬油(B)雪白奶油(C)白油（烤酥油）(D)瑪琪琳。

(　)77.有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？(A)是一種化學膨大劑(B)亦稱小蘇打(C)其化學分子式為 NaHCO3(D)是一種酸性鹽。

(　)78.殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是？(A)玻璃紙(B)聚丙烯(PP)(C)鋁箔積層(D)尼龍積層。

(　)79.奶水中含固形物（奶粉）量為？(A)4%(B)8%(C)12%(D)16%。

(　)80.下列烘焙用原料較不常使用的是？(A)新鮮奶油(B)全脂奶粉(C)脫脂奶粉(D)煉乳。

(　)81.軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？(A)鬆軟(B)脆酥(C)硬脆(D)酥硬。

(　)82.線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？(A)5 公克(B)7 公克(C)8 公克(D)10 公克。

(　)83.脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於？(A)糖的顆粒太粗(B)糖的顆粒太細(C)麵糊攪拌不夠(D)爐溫太低。

(　)84.製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？(A)乳糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)蜂蜜。

(　)85.蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？(A)起泡狀態(B)溼性發泡(C)乾性發泡(D)棉花狀態。

(　)86.發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的(A)4%(B)8%(C)12 %(D)16%。

(　)87.鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？(A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂(B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入(C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料(D)將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。

(　)88.奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？(A)70%(B)80%(C)90%(D)100%。

(　)89.小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？(A)愈軟(B)愈硬(C)不影響(D)愈鬆。

(　)90.新鮮雞蛋其 pH 值約為(A)5.2(B)6.5(C)7.6(D)9.0。

(　)91.白麵包內部評分占總分的？(A)40%(B)50%(C)60%(D)70%。

(　)92.以澱粉為原料經完全水解 D.E.值（葡萄糖當量）為 100 之糖漿產品，其組成成分為(A)蔗糖(B)果糖(C)葡萄糖(D)澱粉及葡萄糖之混合物。

(　)93.烘焙鬆餅（起酥，puff pastry)，除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？(A)大火(B)小火(C)上火(D)下火烤焙。

(　)94.烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均？(A)白紙打溼置於空盤處(B)報紙打溼置於空盤處(C)將多餘麵糊倒掉不用(D)空盤處墊錫箔紙。

(　)95.測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為(A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)(B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)(D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。

(　)96.根據《勞工保險條例》規定，受僱在幾人以上的事業單位，強制雇主必須為?工投保?工保險？(A) 20 人 (B) 15 人 (C) 10 人 (D) 5 人。

(　)97.我每週工作 40 小時，月薪 30,000 元，老闆說景氣不好，要放無薪假，下列何者不是老闆應遵守的(A)要徵得員工同意，若不同意就要原薪或資遣(B)月薪還是要在 28,590 以上(C)要講明實施期限、到期若要延期要重新徵得勞工同意(D)勞退提繳薪資級距可以調降到無薪假後的薪資。

(　)98.下列關於「責任制」的敘述，何者正確？(A)只要公司是責任制，就不用上下班打卡，也不用紀錄勞工出勤時數(B)只有符合中央主管機關核定公告的工作者，經勞資雙方書面約定並報請地方主管機關核備後，才能放寬勞基法的工作時間限制(C)適用責任制之後，就不用給付勞工加班費(D)公司實施責任制是勞工有責任感的表現。

(　)99.老闆說因業務緊縮，叫我明天不要來了，要我去寫離職申請書。如果我寫了，可能會喪失什麼權益？(A)主張沒有緊縮、要求繼續工作(B)請求資遣費和預告期或預告工資(C)要求開（非自願）離職證明書去領失業給付(D)以上皆是。

(　)100.雇主應徵寫週休二日，每日工作時間上午8點到下午5點，月薪30,000元，有全勤獎金，下列何者不是求職時必須問清楚的?(A)工作時間有沒有包含完整的休息時間(B)底薪和全勤各是多少錢(C)全勤獎金計算方式(D)有沒有生日禮金。